Panasonic

取扱説明書

IH クッキングヒーター（家庭用）

鉄・ステンレスタイプ

品番 KZ-KG22BP

はじめてのＩＨブック

●操作方法のかんたんな説明や
●火加減や温度の目安は
「かんたんガイド」を
ご覧ください

保証書・設置説明書別添付

このたびは、IHクッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

■取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
■ご使用前に**「安全上のご注意」（4～6ページ）を必ずお読みください。**
■保証書は「お買い上げ日・お買い求め先」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。
■電気工事店または施工主より設置説明書を受け取り、設置完了後の確認項目をご確認ください。

ZY02－817

お問い合わせの多い項目を探しやすくしました。

10 ページ
アルミは？土なべは？
このなべ、使えますか？
●お手持ちのなべを確認するには…
●なべを買うときは…

12
直火がないのに火加減ってどうするの？
IH調理の基本。

31
火力が下がる？上げられない？

30
「ブーン」「ジー」「キーン」
なべから音がする？

33
この表示ってなぁに？

26
ずっとキレイに使いたい
毎日のお手入れ。
●トッププレートに汚れが焼き付いたら…

IHのレシピ集や詳しい情報が見られるウェブサイトは… http://panasonic.jp/sumai/ihcook/

安全上のご注意 必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

 警告 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。

 注意 「傷害を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

 してはいけない内容です。

 実行しなければならない内容です。

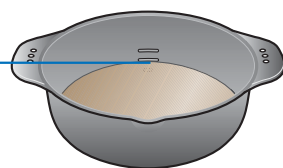
警告

使用中や使用後しばらくは高温です！

■次のような部分に触れない
- ●トッププレート
- ●グリル（扉、庫内など）
  （特に乳幼児にはご注意ください）
- ●排気パネルなど

揚げ物をするときは

■そばを離れない
■500g（0.56L）未満の油で調理しない

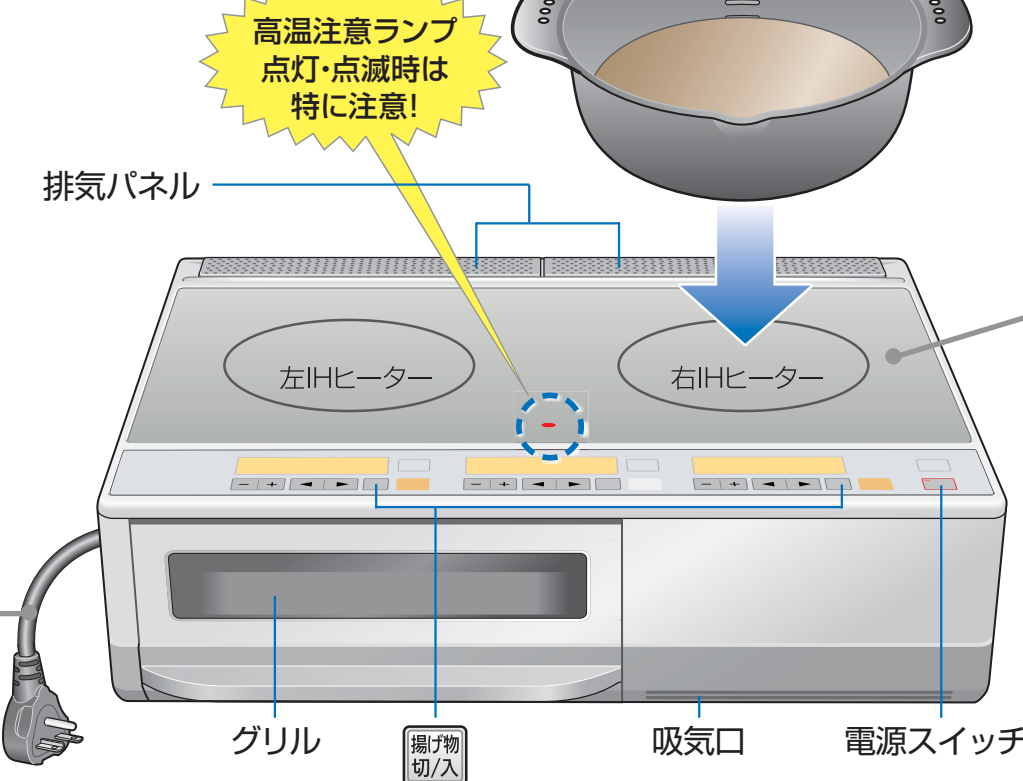
■[揚げ物切/入]で調理する
■必ず、付属の「天ぷらなべ」を使う
■底が反ったり変形していないなべを使う
■なべは中央に置く
（油温が上がりすぎて、発火の原因になります）

電源プラグやコードの取り扱いに注意

（ショート・絶縁不良・劣化などによる発火・感電の原因になります）

■傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わない
■プラグ・コードを傷めない
（傷つける・加工する・無理に曲げる・ねじる・引っ張る・重い物を載せる・束ねるなど）
■ぬれた手で、プラグの抜き差しはしない

■プラグは根元まで確実に差し込む
■プラグのほこりなどは定期的に取る
➡プラグを抜き、乾いた布でふく。

高温注意ランプ点灯・点滅時は特に注意！

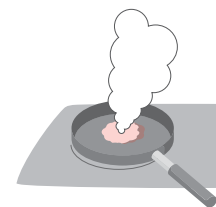
排気パネル　左IHヒーター　右IHヒーター　グリル　揚げ物切/入　吸気口　電源スイッチ

異常・故障時は

■直ちに使用を中止する（発煙・発火、感電のおそれがあります）

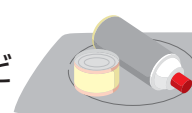
<異常・故障例>
- ●焦げ臭いにおいがする
- ●触れるとビリビリ電気を感じる
- ●プラグ・コードが異常に熱くなる
- ●コードを動かすと、通電したりしなかったりする
- ●トッププレートにヒビ割れができた

➡すぐに電源スイッチとブレーカーを切り、点検・修理を依頼してください。

いため物・焼き物をするときは

■そばを離れない
■予熱の火力は弱めにし、加熱しすぎない
（少量の油を使うため、油温が急激に上がり発火します）
※なべ底が薄いもの・反っているものは赤熱することがあります。

トッププレート（ガラス製）には

■なべ以外の物を置かない
- ●カセットコンロ、ボンベ、缶詰など
  （誤って加熱すると爆発します）
- ●アルミ箔なべ、レトルトパック、アルミ箔、金属製スプーン、なべのふた、扉、受け皿、排気パネルなど
  （破裂によるけが、加熱によるやけどの原因になります）

■強い衝撃（上に乗ったり、物を落とすなど）を加えない
（ひびが入ったり、割れると感電の原因になります）

次の点もご注意ください

（火災・やけど・けが・感電の原因になります）

■可燃物を近づけない
■取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせない
■吸気口や排気パネルに、ピンや針金など金属製の物を入れない
■分解・修理・改造をしない
➡修理は、お買い求め先または修理ご相談窓口にご相談ください。

■使用後は、必ず電源スイッチを切る（火災の原因になります）
- ●長時間使わないときはブレーカーも切る

安全上のご注意 必ずお守りください

⚠ 注意

液体を加熱するときは（突沸に注意！）

■火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる
（水や調理物を加熱していると、突然沸騰して飛び散ることがあります）
●カレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの煮物や汁物

グリルを使うとき（中の物が燃えないように注意！）

■使用後はお手入れする
（調理物・脂分が残っていると、発火の原因になります）

■そばを離れたり、必要以上に加熱しない
（焼け具合を見ながら時間を調節する）

万一、発火したら
❶電源スイッチを切る ❷排気パネルをぬれたタオルでふさぐ
（このとき、扉の周囲から煙が出ます）

❸ブレーカーを切る

●炎が消えるまで、扉を引き出さない
（空気が入り、炎が大きくなります）
●扉（ガラス面）に、水をかけない
（割れることがあります）

医療用ペースメーカーなどをお使いの方は

■念のため医師とよくご相談ください
（本製品の動作が、ペースメーカーに影響を与えることがあります）

揚げ物をするとき（発火・やけどに注意！）

■油煙が多く出たら、すぐに電源スイッチを切る
（加熱を続けると、発火します）
■油の飛び散りに注意する
➡油の飛び散りを少なくするには（P.19）

■他の機器（ガスコンロなど）で、あらかじめ加熱した油を使わない
（「油温度制御機能」が正しく働かず、発火の原因になります）
■高温になっているなべに触れない
■顔を近づけない

次の点もご注意ください

■なべを不安定な状態にしない
（落下して、けが・やけどの原因になります）
■空焼きしたり、加熱しすぎない
（調理物が燃えたり、なべが破損します）
■なべの下に紙・ふきんなどを敷かない
（焦げたり、燃えたりします）
■調理以外に使わない
（加熱しすぎたり、異常動作の原因になります）

使用上のお願い

IHクッキングヒーターを使うとき

使用中は磁力線が出ます

■磁気に弱いものを近づけない
●ラジオ・テレビ・補聴器など
（雑音が入ったり、音が小さくなることがあります）
●ICカード・キャッシュカード類など
（記録が消えたり、壊れます）

■トッププレートの上で、電磁誘導加熱の調理機器を使わない
●IHジャー炊飯器・卓上型のIH調理器など
（IHクッキングヒーターが故障します）

■排気パネルの上に物を置かない
●異常を検知して加熱が止まることがあります。
●グリル前面から煙が出たり、グリルの取っ手が熱くなります。

■天面操作部に熱いなべを置いたり、なべ底でこすらない
（変形・変色・溶損の原因になります）

■トッププレート・トップフレームに酸の強い食品が付いた場合は、早めにふき取る
●ジャム・レモン汁・梅などを使った食品
（放置すると変色します）

■本体の下にビニールシートなどを敷かない
（吸気口がふさがれて、故障したり、性能に影響します）

■キャビネット（本体下部）に調味料・食品などを置かない
（排熱により、調味料・食品などが変質します）

「3kW」は火力が強いため

■沸騰したら火力を下げる
（吹きこぼれたり泡が飛び散りします）

■いため物・焼き物には使わない
（なべ底が変形します）

グリルを使うとき

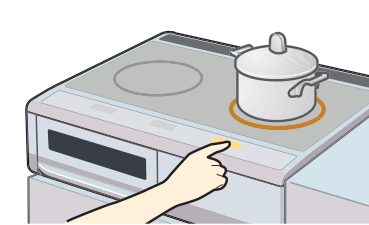
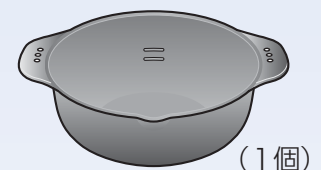
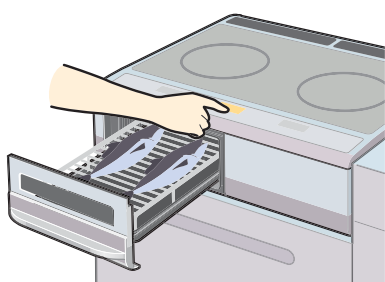
■高温になります
●グラタン皿などの熱い器を取り出すときは、ミトンなどを使う
●調理後、扉を引き出したままにしない
（天面操作部が熱くなります）

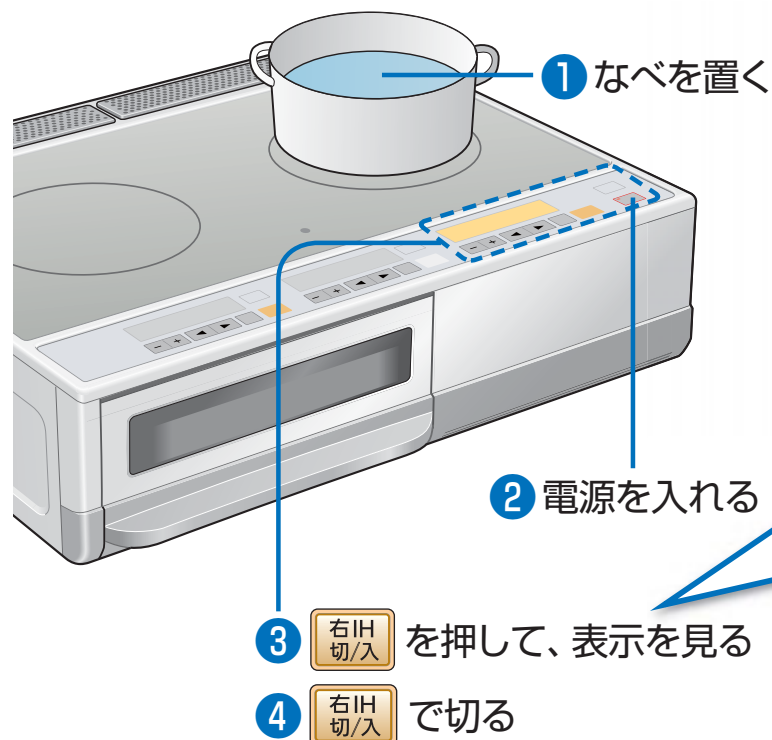
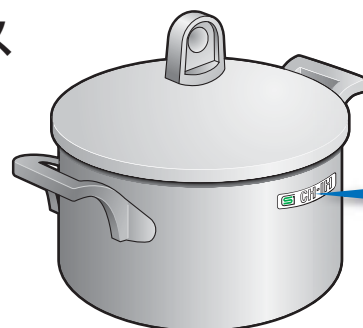
■扉の出し入れは、ゆっくりと
●勢いよく引き出したり、入れたりしない
（受け皿に水が入っていると、こぼれます）

■受け皿にアルミ箔やクッキングシートを敷いたり、グリル用小石などを入れない
（発火・発煙や、自動調理がうまくできない原因になります）

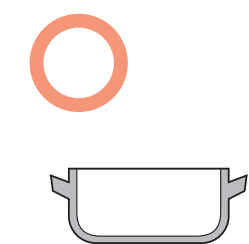
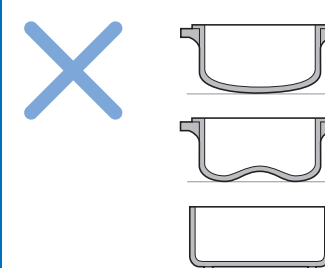
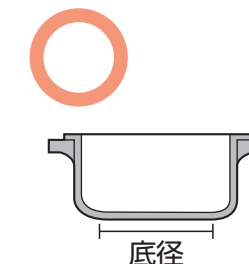
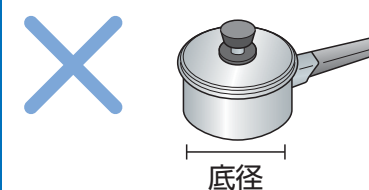
■グリル調理でアルミ箔を使う場合は、焼き網より奥にはみ出さないように注意する
（庫内の奥にあるセンサーが隠れると、温度が上がりすぎて発火することがあります）

各部の名前

左IHヒーター
●加熱する(P.14)
●お湯を沸かす(自動湯沸かし)(P.15)
●揚げる(P.18)
光るリング(左右IH)
●使用中に点灯。
排気パネル(2枚)
右IHヒーター
●加熱する(P.14)
●揚げる(P.18)
凸マーク(★4か所)
●目の不自由な方のためのなべを中央に置く目安。
トッププレート(ガラス製)
トップフレーム
高温注意ランプ
●加熱が始まると点灯。
●電源を切っても、熱い間は点滅。
焼き網
扉
●外して洗えます。(P.28)
●温度が上がりにくい防熱グリルドアを別売しております。(裏表紙)
IH専用天ぷらなべ(付属品)
(1個)
●煮物・いため物などには使えません。
取っ手
受け皿
グリル
●自動で焼く(P.22)
●手動で焼く(P.23)
●温度設定(オーブン感覚)で焼く(P.24)
天面操作部
タイマー
3kW長押し
揚げ物切/入
右IH切/入
3秒押し
オール ロック
電源 切/入
いたずらや誤操作を防ぐ(チャイルドロック)
■ロックする/解除するとき
電源を入れて、3秒間押す。
●ヒーター使用中はロックできません。
電源スイッチ
●ボタン操作しないまま、約15分たつと自動的に切れる。(電源スイッチ自動OFF)
電源ランプ
●電源「入」時に点灯。
●オールロック時に点灯

使えるなべは？ 確認のしかた

お手持ちのなべを確認するときは…

なべを買うときは…

■ステンレス

●あっせん品は、お買い求め先にお問い合わせください。
●ステンレス以外のなべは、右ページの表でご確認ください。

使える・使えないの見分け方

●底面にホーロー加工した魚焼器は使えません。（ホーローが溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します）
●底が薄すぎるものは、空焼き・強火の加熱で反ることがあります。

IH調理の基本

火加減、こまめに。

なべはいつも中央に!

IHでは、円の下にある「磁力発生コイル」(P.35)に電気が流れることによって、なべが熱くなります。なべが円の外に大きくずれないようにしましょう。

煮立ち具合を見て火加減を!

ガスでもIHでも、火加減は煮立ち具合を見て調節するもの。
IHでは、なべの材質によって火力感が変わります。
(鉄→ホーロー→ステンレスの順に弱くなる)
煮立ち具合を見ながら火加減を調節しましょう。

高火力で、加熱が早い!だから…

熱効率のよいIHは、思ったよりも立ち上がりが早く高火力。油断していると焦げた!? なんていうことも・・・

- ■予熱は短めで!
- ■火力は(気持ち)弱めで!
- ■煮物は時々かき混ぜて!

消し忘れ防止にタイマーが便利!

設定した時間になると自動でストップ。長時間の煮込みも、安定した火力で安心です。スパゲティなど、微妙なゆで加減が必要なときも活躍させて!

こんなときの「安全機能」

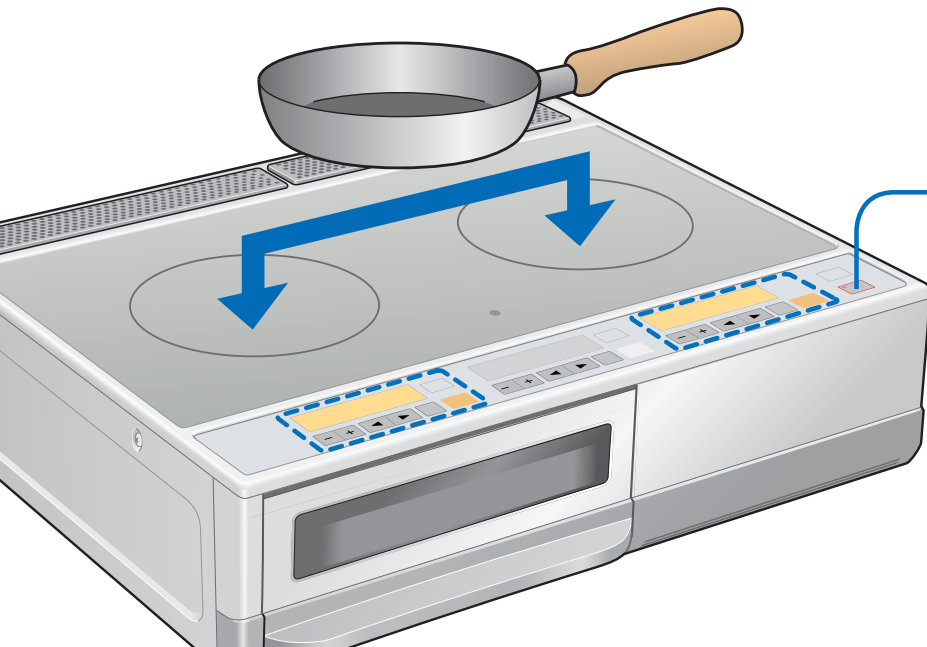
うっかりしていた!
- ●なべなし自動OFF(P.32)
- ●小物自動OFF(P.32)
- ●空焼き自動OFF(P.33)
- ●切り忘れ自動OFF*(P.30)

温度が上がりすぎた!
- ●揚げ物そりなべ自動OFF(P.33)
- ●温度過昇防止(P.31)
- ●グリル高温自動OFF(P.33)

トッププレートが熱い!
- ●高温注意ランプ(P.9)

いたずらや誤操作を防ぐ…
- ●オールロック*(P.9)
  (チャイルドロック)
- ●電源スイッチ自動OFF*(P.9)

*は、IHとグリル共通です。

加熱する 焼く・煮る・温めるなど

準　備

1. なべを置く
2. 電源スイッチを入れる
   - ●ボタン操作しないまま約15分たつと、自動的に切れる。
   - ➡再度電源スイッチを入れる。

1 スタートする

2 火加減をする

■「3kW」にするとき

（「8」まで上げてから約1秒間押す）

●「3kW」のままで約10分間続けると「7」に下がります。
➡上げたいときは再度約1秒押す。

3 調理が終わったら、 で切る

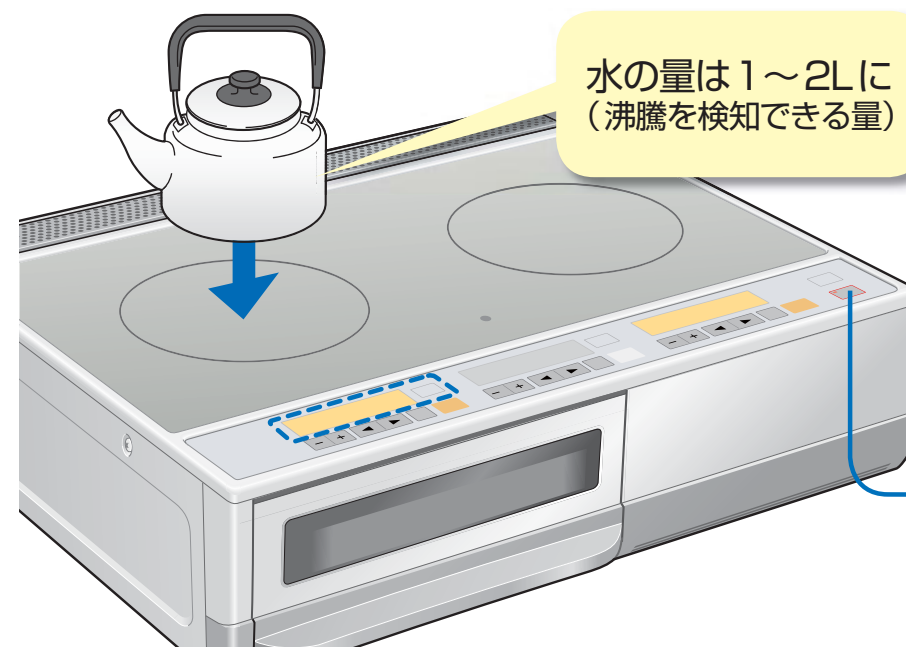
■タイマーを使うとき

●手順2の後に設定。
（1分～9時間30分）

（残り時間が になったら、自動的に切れる）

- ●設定範囲は
  1分～9時間30分
  （1分）（9時間30分）
  - 0:00～0:30←1分刻み
  - 0:30～1:00←5分刻み
  - 1:00～3:00←10分刻み
  - 3:00～9:30←30分刻み
- ●最初に − を押すと、 9時間30分から減らしながら合わすことができる。
- ●取り消すときは
  ➡ -時間--分 にする

お湯を沸かす（自動湯沸かし）

（オート）

準　備

1. やかんやなべに水を入れ、中央に置く
   - ●ふたをする
   - ●約60%まで（吹きこぼれないように）
2. 電源スイッチを入れる
   - ●ボタン操作しないまま約15分たつと、自動的に切れる。
   - ➡再度電源スイッチを入れる。

1 スタートする

自動 切/入

約4分（1L当たり）

ピピピ…※

沸騰したら保温になる

※なべの材質・厚さ・底形状・水温などにより、ブザーが3分程度ずれることがあります。

ピピピ…

（5分間の保温後、自動的に切れる）

- ●湯が沸いて飛び散るときは
  ➡ふたをずらす（または 切/入 で切る）
- ●沸騰しないで切れたときは（深なべで多量に沸かしたときなど）
  ➡沸騰するまで「加熱する」（P.14）

湯沸かしに使えるなべ

- ●CH·IH IH 付きのステンレス製。
- ●内側にフッ素樹脂加工されていないもの。
- ●反りがないもの。

お願い

自動湯沸かしを失敗しないために

- ●トッププレートが熱いときに使わない。
- ●ヒーターの中央やなべ底が汚れたまま使わない。
- ●ふたをしないで使わない。
- ●途中でふたを開けたり、やかんやなべを動かしたり、水や湯を足さない。
- ●常温の水以外（出し汁・スープ・ミルク・むぎ茶パックなど）を沸かさない。

加熱する 焼く・いためる・煮る・ゆでる・温める　のコツ

火加減の目安は、「かんたんガイド」へ！

火力を調節して、うまく火加減してね。

火力と消費電力の目安

IHに表示される火力	保温	1	2	3	4	5	6	7	8	3kW
		弱			中			強		3kW
消費電力	100W	235W	370W	500W	700W	1,000W	1,450W	2,000W	2,500W	3,000W

※消費電力は、鉄やホーローなべを使った場合です。

すぐ高温になるので
いため物などは加熱しすぎに注意！

材料がくっついたり、焦げ付かないように
煮物などは、時々かき混ぜて！

長時間の煮込みや、ゆですぎなどの心配にはタイマーを活用しよう！(P.14)

予熱は短めで充分。
- 軽い・小さななべは、弱めで予熱して！（なべが赤熱・変形することがあります）

そばを離れない。
（加熱しすぎると、油の温度が急激に上がり、発火することがあります）

フライ返しなどで全体を手早くいためる。
（材料がフライパンの底に残ると、焦げ付く・べちゃ付きます）

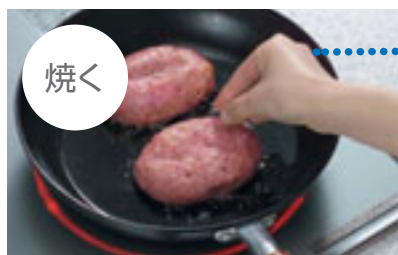
焦げそうなときは、フライパンを浮かす。

■卵料理のコツは

焦げやすいから ………「慣れるまでは失敗しないように弱めの中火で！」
くっつきやすいから …「予熱は多めの油を、充分になじませる！」

卵焼き
卵液を少し落とすとジュンと音がするくらいで焼く

薄焼き卵
表を焼いたら、裏は予熱で焼く

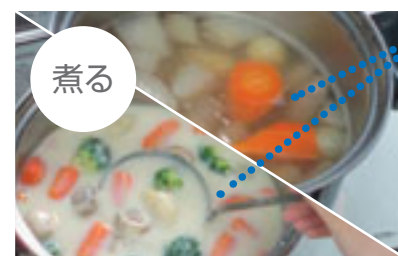
オムレツ
卵を流し込んだ後、大きく手早く混ぜる

■こんなものもフライパンで！

焼きおにぎり
しょうゆを塗り、中火(3～4)で2～3回裏返して焼く

おもち
中火(4～5)でふたをして焼く

のりをあぶる
中火(4～5)で色が変わるまで数回裏返す

するめ
食べやすい大きさに切り、中～強火(5～8)で反ってくるまで焼く

たくさんのお湯を沸かすなら、3kWが早くて便利！
- いため物・焼き物には使わないで！（なべ底が変形します）

火力は上手に使い分け！
- 煮立てるとき→強火(6～8)
- サラッとした煮込み→弱～中火(2～3)
- トロッとした煮込み→弱火(1～2)

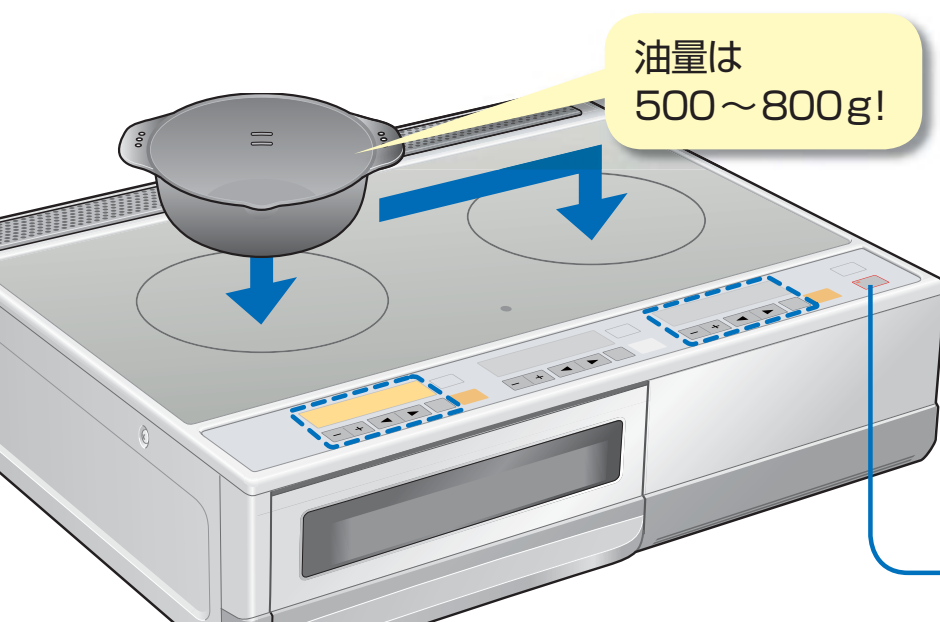
45分以上の煮込みには、必ずタイマーを使って。
※切り忘れ自動OFFが働いて、通電を停止します。(P.30)

強火でゆでるときは吹きこぼれないように火力調節を。

温め直しは、弱火でかき混ぜながら。

みそ汁の温め直しはなべ底のみそ汁をかき混ぜてから加熱する。

揚げる

準　備

❶ 付属の天ぷらなべに油を入れる

●500g未満で揚げない（発火の原因）

❷ なべを中央に置く

❸ 電源スイッチを入れる

●ボタン操作しないまま約15分たつと、自動的に切れる。
➡再度電源スイッチを入れる。

1 スタートする
●予熱が始まる。

2 温度を調節する
（予熱表示は、設定温度になると消える）

約7～10分（油量800gのとき）

ピピピ…

設定温度になったら、揚げる

3 揚げ終わったら、揚げ物切/入 で切る

温度調節について
●調節範囲は
140～200
（140℃）（200℃）
●左右IHヒーターで、油温に多少の差があります。

揚げる のコツ

温度の目安は、「かんたんガイド」へ!

温度調節機能
を正しく働かせるために、次のことに気をつけて!

準備

必ず付属の天ぷらなべを使う!
●底が反ったり変形したら使わない
●なべ底の汚れは取る

トッププレートも確認する。
●冷めていること
●汚れていないこと

次のような油を使わない!
●熱い油
●何度も使って、茶褐色になったり、濁った油
●揚げカスが沈んだまま残っている油

予熱を始めたら、油を継ぎ足したり、もう片方のIHヒーターに移動させない!

揚げる

油が設定温度になってから、揚げ始める!
（油温が低いうちに食材を入れると、油温が上がってきたときに、油が飛び散ります）

油の飛び散りを少なくするには

■油の飛び散りやすい材料は、下ごしらえする!（水分や空気が加熱されると膨張して破裂します）

［切り目などを入れる］
●えび　尾の先を切る
●ししとう　縦に切り込みを
●いか　皮をむき、両面に切り目を
●うずらの卵　串などを刺す

［水分をふき取る］
●魚介類、しいたけ、ピーマンなどの野菜

［ベーキングパウダーや砂糖を入れる］
●ドーナツなどの生地

■揚げ過ぎると破裂するので注意!
●けんさきいか、するめいかなど ●コロッケ ●うずらのゆで卵など ●ししとう、おくらなど（中が空洞の野菜）

揚げる

グリル調理の使い分け

おまかせ

「メニュー」を選んで、自動で焼き上げ!

焼きたいメニューに合わせて、火力や時間を自動で調節。(P.22)

下準備がポイントです

生・姿焼き

●水分の多い生魚(あじなど)の塩焼きは下ごしらえを。
①両面に塩を振り、約20分おく。
②水洗いし、水気をふき取って振り塩をする。
●生さんまや川魚は、焼く直前に振り塩をする。
●姿焼きは、焦げすぎ・型くずれ防止のために尾ヒレに化粧塩を。

切身/干物

●切身は皮に切れ目を入れる。
●干物は皮面を下にする。

つけ焼き

●つけ焼きは、焦げやすいのでたれをふき取る。
●みそづけは、洗い流してふく。

(裏返しも不要)

お好み

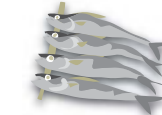
「火力と時間」を選んで、手動で焼き上げ!

自動で焼けないものを焼いたり、お好みの焼け具合にしたいとき。(P.23)

焦げやすいもの

●みりん干しなど

焼けにくい干物

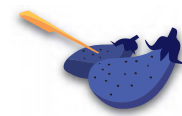
●丸干しなど

反りやすいもの

●あなごは、串を刺す。
●いかには、切れ目を。

とり肉

●皮付きもも肉は、皮に穴を開け、皮面を上にして。

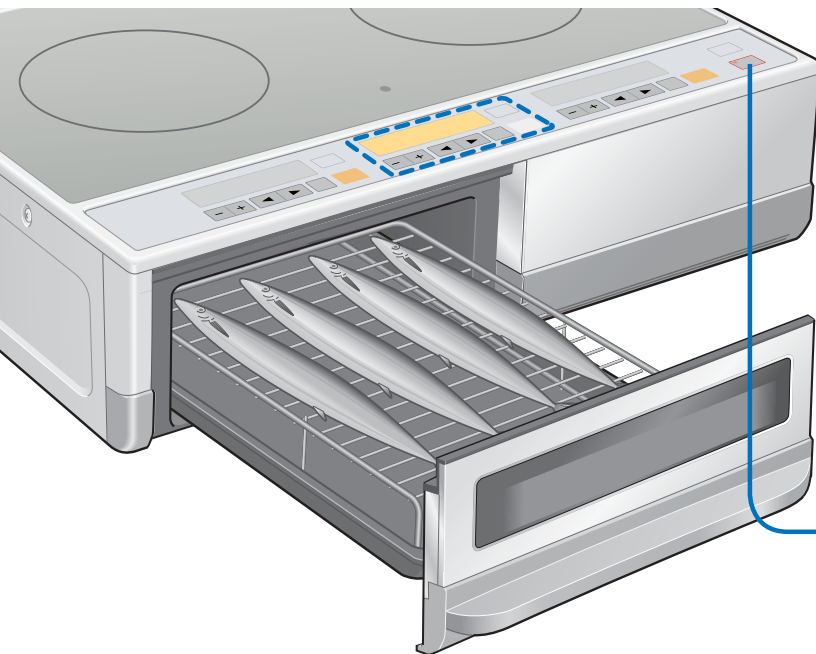
その他、自動で焼けないもの

●さざえなどの貝
●焼きなすは、破裂を防ぐため、表面に穴を開ける。

「温度と時間」を選んでオーブン感覚で焼き上げ!

温度設定 (P.24)

●ケーキも

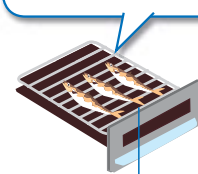
●焼きいもも

●焼きおにぎりも

グリルで焼く 自動・手動

準　備

❶ 焼き網に調理物を載せる

焦げやすい、薄い部分は手前に！

● 焼き網にサラダ油を塗る（こびりつき防止）

● 水を入れる場合はコップ1杯（約200ml）。（入れすぎると開閉時にこぼれます）

❷ 電源スイッチを入れる

● ボタン操作しないまま約15分たつと、自動的に切れる。
➡再度電源スイッチを入れる。

自動メニューの選び方や火力の目安は、「かんたんガイド」へ！

自動と手動を上手に使い分けてね。

手動の火力と消費電力の目安

火力	弱	中	強
消費電力	950W相当（950W相当）	1,120W相当（1,460W相当）	1,290W相当（1,740W相当）

上段は水を入れないとき、（　）は水を入れたとき

自動で焼くとき

1 メニューを選ぶ

● 押すごとに、
↓「生･姿焼き」
↓「切身/干物」
↓「つけ焼き」
↓「温度設定」（P.24）
（取消）

2 火力を選ぶ

3 スタートする
（焼き時間表示は、確定すると点滅→点灯）

● 自動メニューを選びまちがえてスタートしたときは
➡グリルを切って再操作する
（30秒以上たっていたら手動で焼きなおす）

● 自動調理中は、途中で扉を開けない。（うまく焼けません）

（焼き上がったら、自動的に切れる）

● 焼き足りないとき➡いったん切って、手動で焼く（P.23）

お願い（自動・手動）

● 調理物や容器の高さは
・4cm以下にする。
・ハマグリなど、開くものは焼かない。

● 底がザラザラした容器などを載せるときは、焼き網にアルミ箔を敷く。（フッ素はがれ防止）

● 冷凍調理物は、完全に解凍してから焼く。

● 脂分の多いものを焼いたときは、煙が多いため30秒程度待ってから扉を引き出す。

お知らせ（自動・手動）

● 使い始めは、煙やにおいが出ることがあります。

● ヒーターに調理物や脂分が落ちると、瞬間的に炎や煙が出ることがあります。

● グリルを切っても、内部の温度が高いときは、約10分間冷却ファンの回る音がします。

手動で焼くとき

1 スタートする

2 火力を調節する

3 焼き上がったら、グリル切/入 で切る

● 連続して焼くとき➡いったん切る
（30分以上連続して加熱すると、切り忘れ自動OFFが働きます）

■タイマーを使うとき

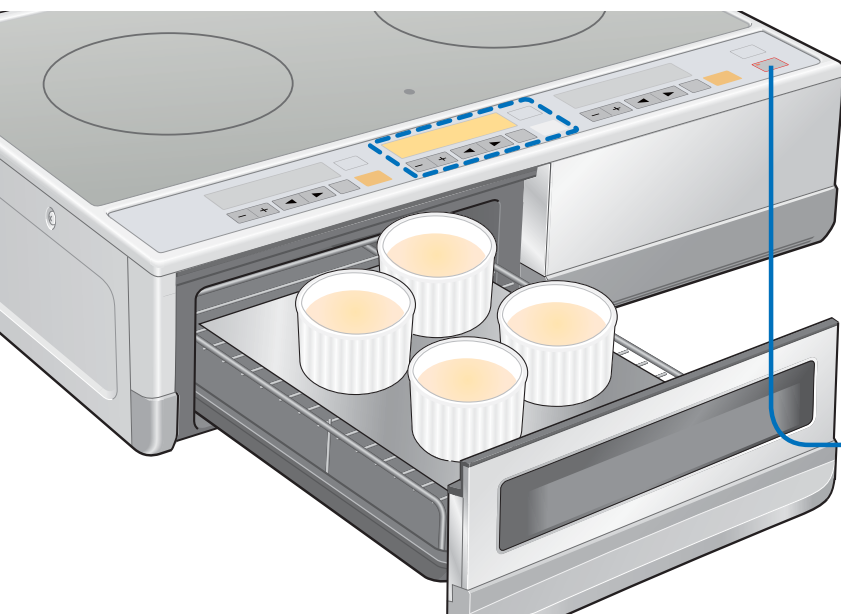
● 手順2の後に設定。
（1分～30分）

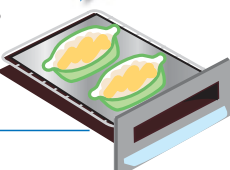
（残り時間が 0分 になったら、自動的に切れる）

● 取り消すときは
➡ - -分 になるまで押す

グリルで焼く

グリルで焼く 温度設定(オーブン感覚)

準　備

❶ 焼き網に調理物を載せる

●水を入れる場合はコップ1杯(約200ml)。(入れすぎると開閉時にこぼれます)

❷ 電源スイッチを入れる

●ボタン操作しないまま約15分たつと、自動的に切れる。
➡再度電源スイッチを入れる。

1 「温度設定」を選ぶ

2 温度を合わせる

3 スタートする

4 焼き上がったら、グリル切/入で切る

■タイマーを使うとき

●手順3の後に設定。(1分～30分)

●取り消すときは
➡ - - 分 になるまで押す

ピピピ…

(残り時間が 0分 になったら、自動的に切れる)

温度設定について

●設定範囲は
140 ～ 280
(140℃) (280℃)

お願い

●調理物の厚みや容器の高さは、4cm以下にする。

●次の場合は、焼き網にアルミ箔を敷く。
・底がザラザラしたグラタン皿など（焼き網のフッ素はがれ防止）
・底がツルツルしたケーキ型など（容器ずれによる焼きムラ防止）
・ミートローフ・ピザなど(底の焦げ付き防止)

●アルミ箔でふたをするときは
・上ヒーターに当たらないよう注意する。

他のメニュー例や温度と焼き時間の目安は、「かんたんガイド」へ！

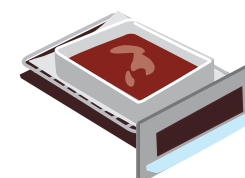
温度設定メニューの一例です。

ブラウニー

材料：18×18cmの焼き型1皿分

無塩バター(室温に戻す)・三温糖	各100g
卵(室温に戻して溶く)	2個
ブランデー	大さじ1½
Ⓐ薄力粉……100g・純ココア	50g
(合わせてふるう)	
くるみ(刻む)	60g

❶ 生地を作る
・バターをハンドミキサーでクリーム状になるまで混ぜ、三温糖を加えて白っぽくなるまでよく混ぜる。
・卵を少しずつ加えて混ぜ、ブランデーを加えて混ぜる。
・Ⓐを加えて、へらでさっくり混ぜ、くるみを加える。

❷ 焼く
・型にクッキングシートを敷き、①の生地を流し入れる。
・アルミ箔を敷いた焼き網に載せ、160℃で20～25分焼く。

伊達巻き

材料：18×18cmの焼き型1皿分

卵…4個・はんぺん(粗くちぎる)…1枚(約120g)	
砂糖	50g
塩……小さじ⅓・だし汁	大さじ2

❶ ミキサーに、卵、だし汁、はんぺん、砂糖、塩の順に入れ、30～60秒かくはんする。
❷ 型にクッキングシートを敷き、①を流し入れ、160℃で25～30分焼く。
❸ 焼き上がったら、焼き色が付いている方が内側になるようにして巻きすでしっかり巻き、輪ゴムで全体を止める。
❹ 冷蔵庫でしっかり冷やし固めてから切り分ける。

ピーマンの肉詰め

材料：8個分

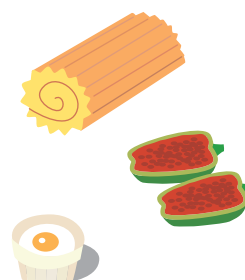
ピーマン(縦半分に切り、へた、わた、種を取る)	4個
小麦粉	適量
玉ねぎ(みじん切りにし、いためて冷ます)	½個
Ⓐ 合い挽き肉…250g・パン粉	大さじ1
Ⓐ 卵(溶く)……1個・塩	小さじ1
Ⓐ こしょう・ナツメグ	各少々
Ⓑトマトケチャップ…大さじ3・ウスターソース	大さじ½
(混ぜ合わせる)	

❶ 玉ねぎとⒶをよく混ぜ、8等分して内側に小麦粉をまぶしたピーマンに詰める。
❷ 焼き網に並べ、260℃で12～15分焼く。仕上げにⒷのソースをかける。

卵のココット

材料：直径8cmの陶器製ココット4個分

ほうれん草(塩ゆでし、4cm幅に切る)	½束
ベーコン(1cm幅に切る)	2枚
卵	4個
塩、こしょう、バター	各少々

❶ ほうれん草をバターでいため、軽く塩、こしょうする。
❷ ココットに薄くバターを塗り、①のほうれん草とベーコンを敷き、卵を割り入れる。
❸ アルミ箔を敷いた焼き網に②を載せ、180℃で12～15分焼く。

お手入れする 日常のお手入れ

●お手入れは、各部が冷めてから。

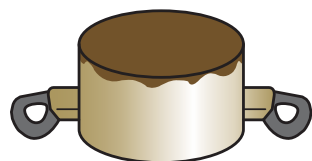
しっかり水ぶきする

トッププレート

■油汚れは…
洗剤を付けた
ふきんでふく。

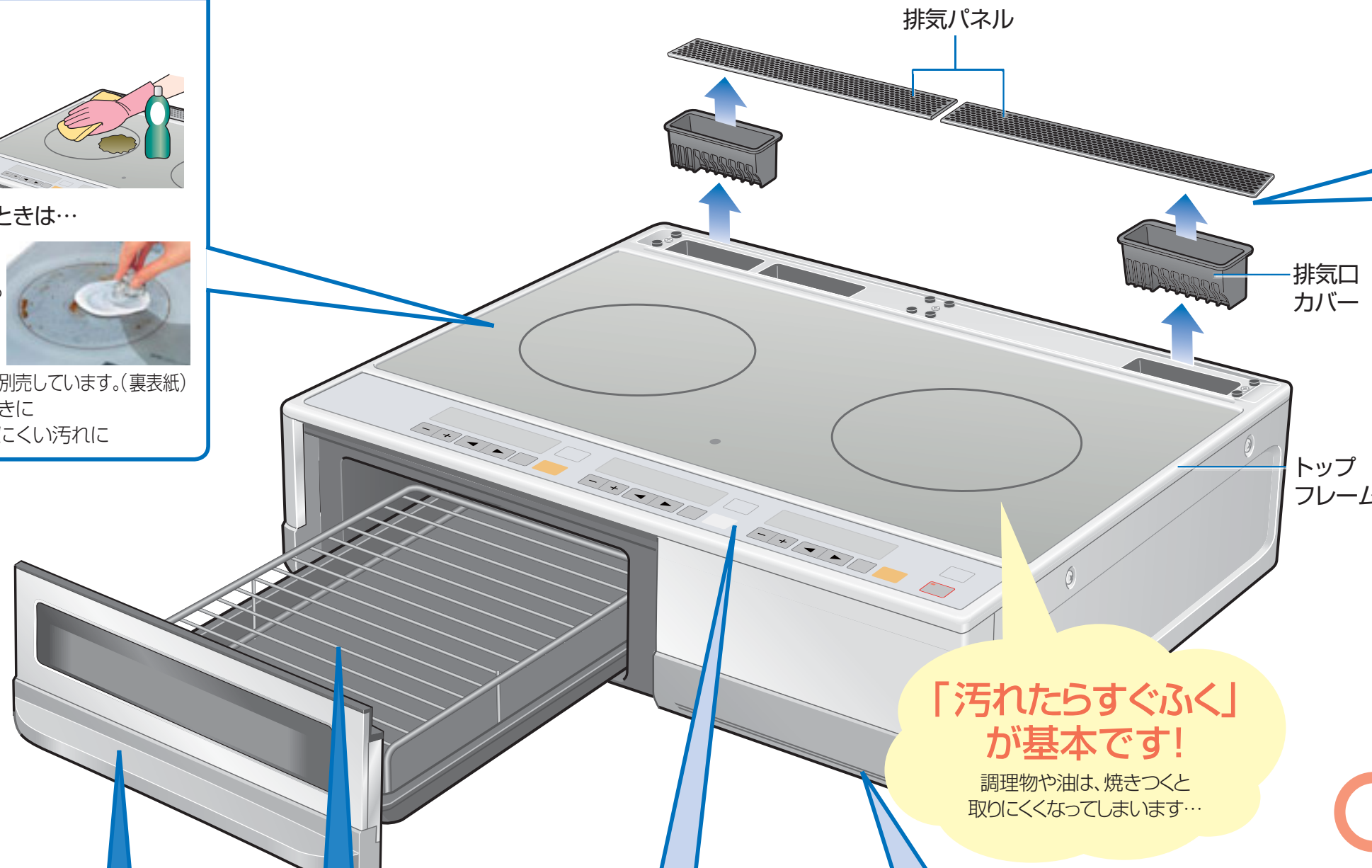
■汚れが取りにくいときは…
クリームタイプの
クレンザー(ジフなど)
を付け、丸めたラップや
アルミ箔でこすり取る。

●お手入れ用クリーナーを別売しています。(裏表紙)
•こびりついた焦げ付きに
•日常の油汚れや取りにくい汚れに

**なべ底の汚れも
忘れずに落として!**

(トッププレートに
汚れが焼きつきます)

排気パネル

排気口
カバー

トップ
フレーム

洗剤で洗う

排気パネル

●汚れて目詰まりしたまま使わない。
(異常を検知して加熱が止まります)

排気口カバー

洗剤で洗い、食用油を塗る

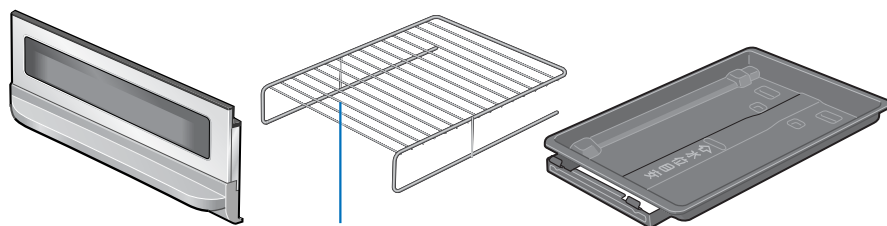
天ぷらなべ

さび止めに

●なべ底の汚れも
しっかり落とす。
(汚れが残ると正しく温度が検知できなかったり、安全機能が働いてヒーターが切れたりします)

「汚れたらすぐふく」
が基本です!
調理物や油は、焼きつくと
取りにくくなってしまいます…

洗剤で洗う

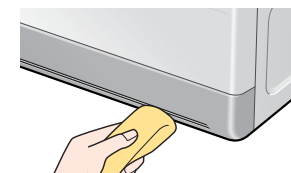
グリル扉、焼き網、受け皿

●水につけておくと、
お手入れしやすくなります。

水ぶきする

天面操作部
トップフレーム

●放置すると、汚れが
残ります。

からぶきする

吸気口

●ほこりなどは、こまめ
にふき取る。
(異常を検知して加熱
が止まります)

洗剤を使うときは…
●台所用洗剤(中性)を薄めて使う!!

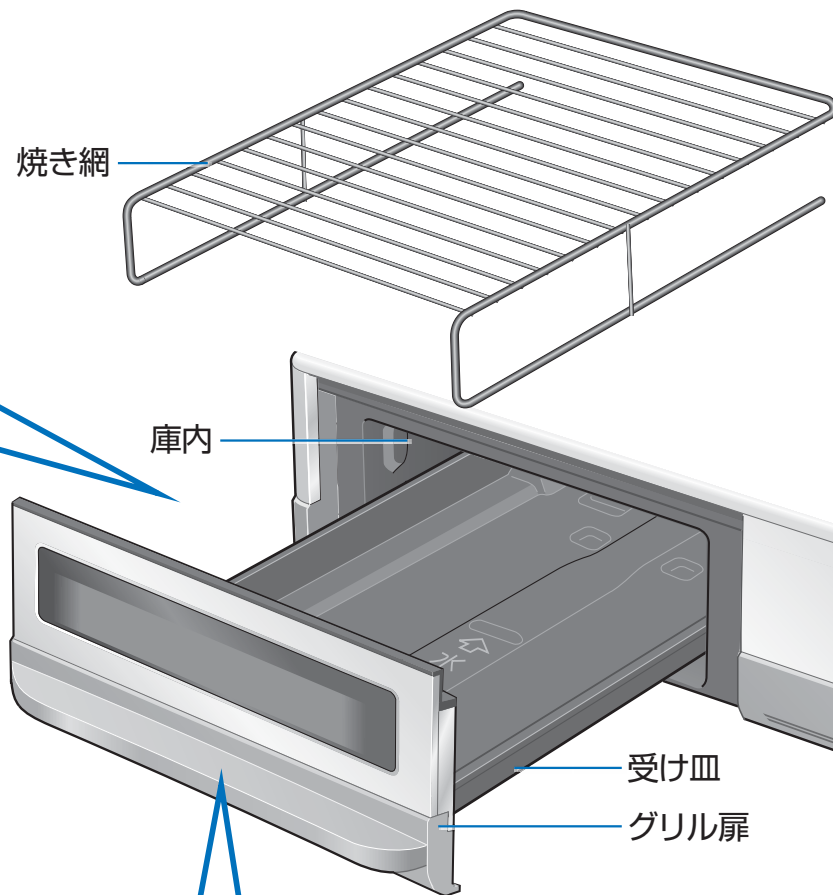
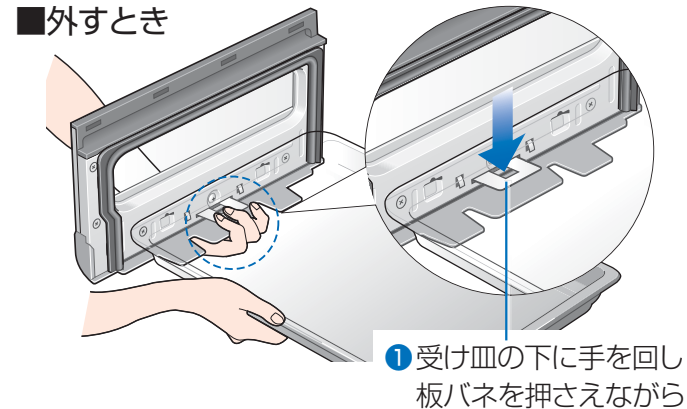
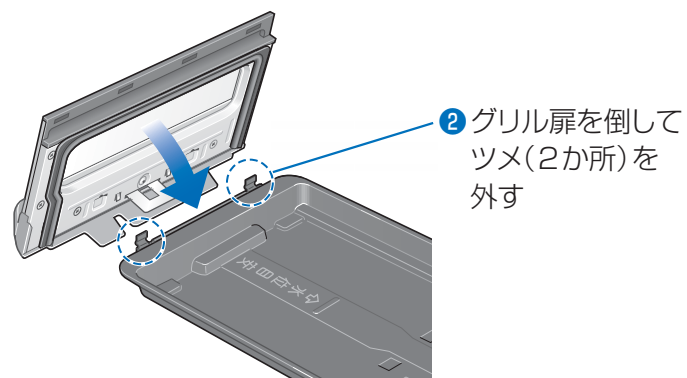
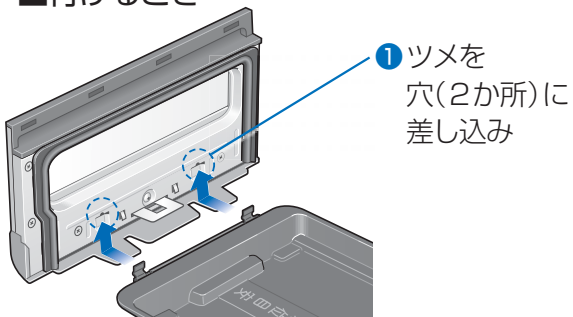
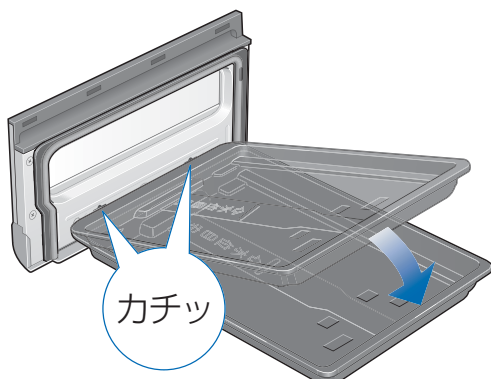
次のものは使わないで!

●酸性、アルカリ性の強い洗剤(変色します)
例)漂白剤、住宅用合成洗剤など
●たわし、粉末タイプのクレンザー(傷つきます)

<焼き網・天ぷらなべには>
●スポンジのナイロン面、ナイロン製ネット入りのスポンジ
●漂白剤など中性洗剤以外 ※洗剤の注意書きを確認する!
●食器洗い乾燥機
(フッ素樹脂が傷みます)

<グリル扉には>
●食器洗い乾燥機(パッキン・樹脂部が変形します)

※取り付け、取り外し方(P.28)

お手入れする グリルの取り外し・取り付け方

必要なときのお手入れ

5～6回使ったら 庫内の「お手入れ」機能を使う

●「お手入れ」機能で、加熱することにより、においを抑えます。

1 グリル扉・受け皿を外す

●受け皿はお手入れしておく。

2 （庫内の底面が汚れていたら）台所用洗剤（中性）を付けた布でふく

●ふく前に、汚れた部分に布をかぶせ、しばらく置く。

3 焼き網を外し、グリル扉・受け皿を戻して閉める

約20分
（庫内温度が高いと長くなります）

（終了すると、自動的に切れる）

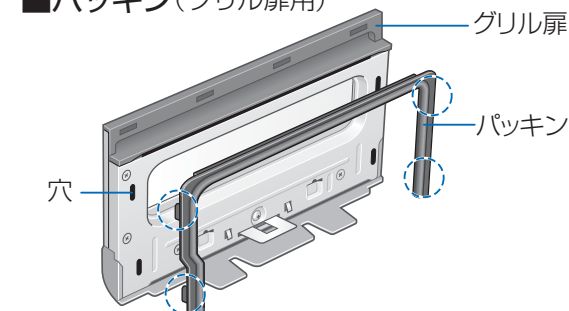
●終了時は庫内が高温になっています。
●ヒーターの汚れが受け皿に落ちていることがあります。

残り 17分 グリルお手入れ

パッキンが傷んできたら… パッキン（消耗部品）を交換する

扉のすき間から煙が漏れ出したり、柔軟性がなくなったら、パッキンを交換してください。（裏表紙）

■パッキン（グリル扉用）

溝

❶古いパッキンを引っ張って外す（左右2か所）
❷新しいパッキンの凸部を扉裏側の穴に強く押し込む
❸ヒダ（4か所）を溝に差し込み、全体を完全に押し込む

●パッキンの付け忘れ、外れや浮きにご注意ください。
（取っ手が高温になったり、扉から煙が出たり、自動調理がうまくできません）

お手入れする

故障かな?

●お問い合わせや、修理を依頼される前にご確認を。

	こんなときは	ここを確かめてください
電源	IHクッキングヒーターが使えない	●電源スイッチは入っていますか? ●オールロックしていませんか?
		電源スイッチ自動OFF ●電源スイッチを入れたままボタン操作しないで約15分以上たっていませんか? ➡再度、電源スイッチを入れる。
	使用中にヒーターが切れていた	切り忘れ自動OFF ●一定時間ボタン操作しないと、ブザーが鳴ってヒーターが切れます。(IHヒーター:約45分、グリル:約30分) ➡再度、ボタン操作する。 ※長時間煮込むときは、タイマーを使う。
	自動湯沸かし・揚げ物・グリルを同時に使えない	●総消費電力を超えないように、自動湯沸かし・揚げ物・グリルは、加熱をスタートした順に2つまでしか使えません。(P.35)
	グリルのヒーターがついたり消えたりする	●自動的に温度調節しているためで、故障ではありません。
音	本体内部の音が大きくなったり小さくなったりする	●本体内部にある冷却ファンの音で、火力やなべの材質に応じて運転モード(4段階)が切り換わります。(火力を上げると高速運転するため、音も大きくなる)
	電源スイッチを切ってもファンの音がする	●本体内部の温度が高いあいだは、冷却ファンが作動します。(温度が下がると、自動的に止まる)
	加熱すると本体から「カチッ」と音がする	●鉄のなべ・フライパンを使うと、材質を検知して加熱方法を切り換える音がします。(故障ではありません)
	加熱中に、なべから音がする	●なべの種類によって、「キーン」「ジー」「ブーン」など共振する音がして、取っ手にわずかな振動を感じたり、動いたりすることがあります。 ➡異常ではありません。なべの位置を少しずらすか、置き直すと止まることがあります。
		●加熱中になべを外すと、「ピン」という短い金属音がすることがあります。(異常ではありません)

	こんなときは	ここを確かめてください
火力	IHヒーターの火力感がなくなる	温度過昇防止 ●予熱時間が長すぎたときなど、なべ底の温度が上がりすぎると、自動的に火力が弱くなります。(火力表示は変わらない)(温度が下がると自動的に火力は強くなる)
		●土なべなど、IHヒーターが高温になるなべを使っていませんか? ➡市販の土なべは「IH用」と表示されていても使わない。
	複数のヒーターを同時に使うと ●火力が弱くなる ●火力表示が下がる ●▶を押しても火力が上がらない	●総消費電力を超えないように、自動的に火力を制限しているためです。 ※IHヒーターの火力表示が勝手に下がったり、▶を押してもブザーが鳴り、火力が上がらないことがあります。(P.35)
操作	▶を押しても「3kW」に上がらない	●「3kW」火力のままで10分間使い続けませんでしたか? ➡▶を押し、「3kW」にする。
表示	グリルの残時間表示が途中で増える、減る	●スタート時には目安時間を表示し、調理物の種類や量などを判定してから、途中で適切な調理時間に切り換えるためです。
自動湯沸かし	沸騰してもブザーが鳴らない	●沸騰が3分程度続いてから鳴ることがあります。(P.15)(異常ではありません)
		●なべに反りがありませんか? ●1Lより少ない水を入れていませんか? ●常温の水を使いましたか? 上記の場合、3分以上沸騰が続いてから鳴ります。 ➡加熱を止めたいときは、[切/入]で終了する
	沸騰する前にブザーが鳴る	●2Lより多い水を入れていませんか? ●なべ底の厚さは、4mm未満ですか? ●途中でなべを動かしたり、水を継ぎ足したりしませんでしたか? ●ヒーター中央や、なべ底が汚れていませんか? ※沸かし足りないときは[左IH切/入]で沸騰させる(P.14)
煙	グリル調理で受け皿に水を入れないで焼くと、煙が多い	●煙の量は、水を入れて焼くときより少し多めになります。(ヒーターに付いていた脂分などが焼けるためで、調理物の焼け具合は変わりません。) ➡「お手入れ」機能で手入れをすると少なくなります。(P.29)

故障かな?／Q＆A／こんな表示が出たら…

●お問い合わせや、修理を依頼される前にご確認を。

	こんなときは	ここを確かめてください
揚げ物	揚げ物の ●予熱時間が長過ぎる ●油温が低い	●トッププレートが熱いときに揚げ物をしませんでしたか。(P.19) ●何度も使って、茶褐色になったり濁った油を使っていませんか?(P.19) ●なべ底に揚げカスがたまっていませんか?(P.19)
風	扉の周囲から風が出る	●冷却ファンが作動すると、排気パネル以外に、扉や本体操作部の周囲からも風が少し出ます。

	Q:こんなときは	A:こうしてください
加熱調理	焦げ付く	●火力が強いため、ガスの感覚で加熱すると焦げ付きます。弱めの火力で使ってください(特に、底の薄いなべ) •**いため物・焼き物**:材料の準備・段取りは済ませておいて、予熱は短めに。 •**卵焼き**:予熱は、卵焼き器に充分油をなじませて。慣れるまでは弱めの中火(3〜4)で、慣れてきたら少し強めの火力で、手早くふっくらと。 •**煮物**:時々かき混ぜてください。シチューやおでんなど、じっくり煮込むときは、弱火(1〜2)で。
加熱調理	なべを変えたら、うまくできなくなった	●同じ火力設定でも、なべの材質によって消費電力が異なり、火力感も変わってきます。(鉄→ホーロー→ステンレスの順に弱くなる) なべの中の煮立ち具合や、いためるときの音などで、火加減を調節してください。
グリル	受け皿に水を入れる/入れないの使い分けは?	●調理のできばえや時間は同じですので、お好みで使い分けてください。 •**水を入れる**:受け皿の汚れが取れやすい •**水を入れない**:水を入れる手間や、水をこぼす心配がない

こんな表示のときは	ここを確かめてください
●次の表示のときは、原因を取り除くと自動的に再加熱します。	
U04 フィルター(吸・排気パネル)目詰まり検知	●吸気口や排気パネルをふさいでいませんか? ●吸気口や排気パネルにほこりがたまっていませんか? ➡お手入れする(P.27)
表示部が点滅する なべなし自動OFF 小物自動OFF	●なべは置いていますか? ●使用中に、なべを外しませんでしたか? ●なべがヒーターの中央から大きくずれていませんか? ●使えないなべを使っていませんか?(P.10) ●ナイフ・スプーンなど、金属製の小物を置いていませんか? (そのまま放置すると、1分後に表示が消えて通電を停止します)

こんな表示のときは	ここを確かめてください
●次の表示のときは、原因を確認し、対処してください。その後、［切/入］を押して、表示を消してください。	
U 13 (左IH) U 14 (右IH) 空焼き 自動OFF	●約15分間空焼きしませんでしたか? ※なべの種類により、停止までの時間は異なります。 ※火力が弱い場合やなべの種類によっては、この機能が動かないことがあります。 ➡なべに調理物を入れ、再度ボタン操作をする。 ●誤って［左IH 切/入］や［右IH 切/入］で油を予熱しませんでしたか?
U 15 揚げ物そりなべ 自動OFF または 表示よりも油温が高く(低く)感じる	●なべ底に、変形や反りがありませんか? ●トッププレートやなべ底に、異物や汚れがこびり付いていませんか? ●トッププレートが熱いときに、揚げ物をしませんでしたか? ●常温の油を入れて予熱しましたか? ●予熱中に油を継ぎ足したり、別のヒーターに移動して揚げ物をしませんでしたか? ➡再度、温度設定し直す。 ●［揚げ物 切/入］で煮炊き・湯沸かしをしませんでしたか?
U 19 トッププレート高温 自動OFF	●トッププレートが熱いときに、自動湯沸かしをしませんでしたか?
U 12 グリル高温 自動OFF	●調理物の発火などで、グリル庫内の温度が異常に上がっていませんか? ➡❶すぐに電源スイッチを切る。 ❷排気パネル全体をぬれたタオルでふさぐ。 ❸ブレーカーを切る。 ※炎が消えるまで扉を開けない。

■上記の内容を確かめても直らないときや、「H」表示が出たときは・・・

H□□	●故障です。 ➡電源スイッチとブレーカーを切り、表示内容(「H」のあとの2桁の数字)をお買い求め先または修理ご相談窓口にご連絡ください。

保証とアフターサービス よくお読みください

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は まず、お買い求め先へお申し付けください。

- **転居や贈答品などでお困りの場合は**
  - 修理は、「修理ご相談窓口」へ！
  - その他は、「お客様ご相談センター」へお問合せください。
- **保証書**（別添付）
  お買い上げ日・お買い求め先などの記入を確かめ、お買い求め先から受け取り、保存してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

※本製品は業務用にはお使いいただけません。業務用的に使用された場合は、保証期間内でも原則として有料修理となります。

- **補修用性能部品** 6年 ：弊社は、IHクッキングヒーターの機能を維持するために必要な部品を、製造打ち切り後6年間保有しております。

修理を依頼されるとき

「故障かな？」「こんな表示が出たら…」（P.30～33）でご確認のあと、直らないときは電源スイッチとブレーカーを切り、お買い求め先または修理ご相談窓口へご連絡ください。

ご連絡いただきたい内容

①品名「IHクッキングヒーター」 ②品番
③お買い上げ日 ④故障の状況（できるだけ具体的に）
⑤「H」表示が出たとき（故障）は、その表示内容

- **保証期間中は**：保証書の規定に従って、出張修理をさせていただきます。
- **保証期間後は**：診断をして、修理できる場合、ご要望により修理させていただきます。
  （出張診断のみでも料金がかかることがあります）
- **修理料金は、次の内容で構成されています。**
  - 技術料　診断・修理・調整・点検などの費用です。
  - 部品代　修理に使用した部品および補助材料代です。
  - 出張料　ご依頼により、技術者を派遣する費用です。
- **ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて**（裏表紙）

「よくあるご質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。http://panasonic.jp/support/

修理に関するご相談

パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） 0570-087-087

- 電話をかけられますと、まずNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP/光電話等の場合は、直接各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

使いかた・お買い物などのご相談

パナソニック お客様ご相談センター 365日 受付9時～20時

- 電話 フリーダイヤル 0120-878-365（パナは365日）
- FAX フリーダイヤル 0120-878-236
- 携帯電話・PHSでのご利用は… 06-6907-1187

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256-5444 Osaka (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)

※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

各地域の「修理ご相談窓口」

・地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

北海道地区

地域	所在地	電話
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	☎(011)894-1251
旭川	旭川市2条通16丁目1166	☎(0166)22-3011
帯広	帯広市西20条北2丁目23-3	☎(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	☎(0138)48-6631

東北地区

地域	所在地	電話
青森	青森市大字浜田字豊田364	☎(017)775-0326
秋田	秋田市外旭川字小谷地3-1	☎(018)868-7008
岩手	盛岡市厨川5丁目1-43	☎(019)645-6130
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	☎(022)387-1117
山形	山形市平清水1丁目1-75	☎(023)641-8100
福島	郡山市亀田1丁目51-15	☎(024)991-9308

首都圏地区

地域	所在地	電話
栃木	宇都宮市上戸祭3丁目3-19	☎(028)689-2555
群馬	前橋市箱田町325-1	☎(027)254-2075
茨城	つくば市筑穂3丁目15-3	☎(029)864-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	☎(048)728-8960
千葉	千葉市中央区末広5丁目9-5	☎(043)208-6034
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	☎(03)5477-9780
山梨	甲府市宝1丁目4-13	☎(055)222-5822
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	☎(045)847-9720
新潟	新潟市東区東明1丁目8-14	☎(025)286-0180

中部地区

地域	所在地	電話
石川	金沢市横川3丁目20	☎(076)280-6608
富山	富山市根塚町1丁目1-4	☎(076)424-2549
福井	福井市問屋町2丁目14	☎(0776)21-0622
長野	松本市寿北7丁目3-11	☎(0263)86-9209
静岡	静岡市葵区千代田7丁目7-5	☎(054)287-9000
愛知	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	☎(052)819-0225
岐阜	岐阜市中鶉4丁目42	☎(058)278-6720
高山	高山市花岡町3丁目82	☎(0577)33-0613
三重	津市久居野村町字山神421	☎(059)254-5520

近畿地区

地域	所在地	電話
滋賀	栗東市霊仙寺1丁目1-48	☎(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	☎(075)646-2123
大阪	大阪市城東区関目2丁目15-5	☎(06)6359-6225
奈良	大和郡山市筒井町800番地	☎(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	☎(073)475-2984
兵庫	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4	☎(078)796-3140

中国地区

地域	所在地	電話
鳥取	鳥取市安長295-1	☎(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	☎(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	☎(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	☎(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	☎(0855)22-6629
岡山	岡山市田中138-110	☎(086)242-6236
広島	広島市西区南観音1丁目13-5	☎(082)295-5011
山口	山口市小郡下郷220-1	☎(083)973-2720

四国地区

地域	所在地	電話
香川	高松市勅使町152-2	☎(087)868-6388
徳島	徳島市沖浜2丁目36	☎(088)624-0253
高知	高知市仲田町2-16	☎(088)834-3142
愛媛	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1	☎(089)905-7544

九州地区

地域	所在地	電話
福岡	春日市春日公園3丁目48	☎(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	☎(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1919-1	☎(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	☎(097)556-3815
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	☎(0985)63-1213
熊本	熊本市健軍本町12-3	☎(096)367-6067
天草	天草市港町18-11	☎(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	☎(099)250-5657
大島	奄美市名瀬朝仁町11-2	☎(0997)53-5101

沖縄地区

地域	所在地	電話
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	☎(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0608

仕様

項目		仕様
電源		単相200 V（50-60 Hz 共用）
消費電力		4,000 W
大きさ（約）		幅590 mm×奥行521 mm×高さ180 mm
グリル焼き網	大きさ（約）	幅230 mm×奥行310 mm
	上ヒーターまでの高さ（約）	56 mm
質量（約）		18.6 kg

※待機電力：約0.8 W（電源スイッチ「切」の状態）

ヒーター	項目	仕様
左IHヒーター	最大火力	3,000 W
	火力調節（約）	10段階 100 W相当～3,000 W
	揚げ物温度調節（約）	7段階 140～200 ℃
	自動調理	湯沸かし
	調理タイマー	1分～9時間30分
右IHヒーター	最大火力	3,000 W
	火力調節（約）	10段階 100 W相当～3,000 W
	揚げ物温度調節（約）	7段階 140～200 ℃
	調理タイマー	1分～9時間30分
グリル	最大火力	1,850 W
	自動調理	魚（生・姿焼き 切身／干物 つけ焼き）
	温度調節（約）	8段階 140～280 ℃
	手動火力調節（約）	3段階 950 W相当～1,740 W相当
	調理タイマー	1分～30分

※左右IHヒーターの最大火力（鉄・ホーローなべを使った場合）

■IH加熱（電磁誘導加熱）は、なべ自体を発熱させて加熱します。

■IHやグリルを同時に使うとき、総消費電力を超えないようにするため、次のようにIHヒーターの火力を制限します。

- 火力表示はそのままで、火力を弱くする
- 自動的に火力を1～数段階下げる
- 火力が上げられない

➡高火力が必要なときは、できるだけ同時使用を避けるか、他のヒーターの火力を弱めてください。

※自動湯沸かし・揚げ物・グリルを同時に使うときは、加熱をスタートした順に2つまでしか使えません。

（希望小売価格は、2008年10月現在）

別売品

■スーパーボンナミ IHクリーナー ※（クリームタイプ）

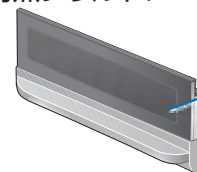
こびりついた焦げ付きに

品番：AD-KZ061（2本セット）
希望小売価格：1,995円（税込）

■ニプロガラストップ専用クリーナー ※（クリームタイプ）

日常の油汚れや取りにくい汚れに

品番：AD-KZ063（2本セット）
希望小売価格：1,680円（税込）

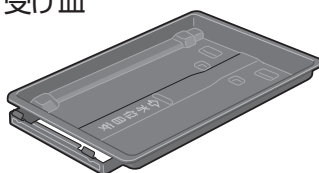
※それぞれの注意書をよくお読みのうえ、お使いください。

■防熱グリルドア

品番：KZ-GDS1
希望小売価格：7,875円（税込）

■パッキン（消耗部品）
品番：AZE99-609
希望小売価格：1,155円（税込）

■天ぷらなべ

品番：KZ-JJ112-609
希望小売価格：2,100円（税込）

■受け皿

品番：AZC82-609
希望小売価格：1,365円（税込）

■焼き網（消耗部品）

品番：AZC83-609
希望小売価格：1,785円（税込）

●別売品はお買い求め先にお問い合わせください。（2008年10月現在）
●「防熱グリルドア」はパナソニックグループのショッピングサイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。

Pana Sense
http://www.sense.panasonic.co.jp/

愛情点検　長年ご使用の IH クッキングヒーターの点検を！

こんな症状はありませんか

●焦げ臭いにおいがする
●触れるとビリビリ電気を感じる
●プラグ・コードが異常に熱くなる
●コードを動かすと、通電したりしなかったりする
●トッププレートにひび割れができた

ご使用中止

故障や事故防止のため、電源スイッチとブレーカーを切り、必ずお買い求め先に点検をご相談ください。

便利メモ
おぼえのため記入されると便利です。

お買い上げ日	年　月　日	お買い求め先
品　番		☎（　　）　－

ご相談窓口における個人情報のお取り扱い

パナソニック株式会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、折り返し電話させていただくときのため、ナンバーディスプレイを採用しています。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

※医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、念のため専門医師とよくご相談のうえ、お使いください。

パナソニック株式会社　IHクッキングヒータービジネスユニット
〒651-2271　神戸市西区高塚台1丁目5番1号

ZY02－817
S1008Y0